

Мука оптом Кокшетау

1,773,718 просмотров

0 0

Мука
Дата обновления 2 июня 2025

Подписаться **1.4M**

Мельники:

Хохлов Даниил, Щербакова Виктория

Категории:

Белая пшеничная мука, Кукурузная мука производители

Описание сервиса:

Вам нужно купить муку оптом, хотите приобрести продукт высокого качества по лучшим ценам в городе Кокшетау — добро пожаловать в торговую компанию. Мука овсяная купить оптом. Радуем клиентов постоянными акциями, с условиями которых вы ознакомитесь на сайте. Также предоставляется возможность в г. Кокшетау получить скидку на покупку муки оптом.

Виды и сорта муки

Мука в городе Кокшетау относится к продуктам первой необходимости. Без неё невозможно приготовление многих блюд. Пакетик муки обязательно присутствует на кухне каждой хозяйки. Её используют для выпечки в домашних и производственных масштабах. Совершая оптовую закупку муки для её дальнейшей реализации в поставленных целях важно уметь различать виды этого продукта и существующие сорта. Ведь именно эти параметры определяют возможности последующего использования. Калорийность муки высшего сорта. Вид муки напрямую зависит от зерна, из которого её получили. Это может быть рожь, пшеница, кукуруза, овсянка, рис и некоторые другие культуры. Самыми распространенными считаются ржаная и пшеничная разновидности. О них и будет идти речь дальше. И пшеничный, и ржаной виды муки бывают разных сортов. Классификация здесь зависит от степени помола зерна и выхода готового продукта. Пшеничную муку делят на 5 сортов. В хлебопекарном деле, а также при приготовлении различных блюд чаще всего используют муку высшей категории. Для её производства берут зерно, прошедшее тщательную очистку. Это позволяет добиться тонкого помола и особой мягкости итогового продукта. Хлебобулочные изделия из такой муки характеризуются мелкой пористостью и большим объёмом. 1 и 2 сорта муки также мягкие. Но в их составе присутствует не только очищенная часть зерна, но и перемолотые оболочки в различном процентном соотношении. Оба сорта имеют более тёмный цвет и также нередко используются в хлебопекарном деле. Существует также обдирная пшеничная мука. Она отличается повышенным содержанием отрубей в своём составе, так как в производстве используются мягкие сорта пшеницы вместе со всеми оболочками.

Цвет такого продукта ближе к серо-кремовому, а помол считается самым крупным. Также отдельно выделяют крупчатку. Она представляет собой крупные частицы одинакового размера и производится из особых сортов пшеницы. Ржаная мука делится всего на 3 сорта и бывает сеяной, обдирной и обойной. Каждый из них отличается степенью помола, выходом муки и процентным содержанием отрубей. От последнего показателя зависит цвет итогового продукта. Сеяная ржаная мука производится из центра зерна, имеет бело-кремовый цвет и повышенную мягкость. Выход не превышает 65%. В обдирной муке содержаться частицы перемолотых оболочек. Поэтому продукт такого сорта имеет серый оттенок. Готовые хлебные изделия в г. Кокшетау имеют пористую и эластичную структуру, хорошо подходят для диетического питания. Самой полезной с точки зрения содержания питательных веществ и микроэлементов считают обойную муку. В ней содержится большое количество частиц перемолотых зерновых оболочек, что придаёт цвету серости. Доставка муки и сахара на дом. Обойная мука имеет самый большой выход (почти 97%) и также используется для выпечки хлеба.

Степень помола муки и особенности применения

Мука в городе Кокшетау бывает тонкого и грубого помола, а также цельнозерновой. Первую разновидность применяют в кондитерском деле. Из не пекутр разнообразные хлебобулочные изделия. Продам мешок муки. Они обеспечивают чувство сытости, но не отличаются особой пользой. К муке тонкого помола относится пшеничная высшего и первого сортов, а также сеяная ржаная. В них нет той самой клетчатки, которая так необходима для хорошего функционирования ЖКТ. А вот в сортах грубого помола полезных волокон намного больше.

Это второй сорт пшеничной муки, а также обдирной вариант из зёрен пшеницы и ржи. В них присутствует некоторый процент перемолотых зерновых оболочек. А если для производства муки применяется все зерно целиком, то её считают цельнозернрвой. В переработку здесь идёт не только центр зёрнышка, но и все оболочки. Мука пшеничная высшего сорта оптом. Эта мука особенно популярна в диетическом питании у людей в г. Кокшетау, так как позволяет приготовить продукты с низкой калорийностью и богатым набором полезных питательных веществ. Посмотрите каталог и выберите продукт нужного вида и сорта.

1. Заполните онлайн-заявку на покупку нужного объёма муки
2. Подтвердите покупку, ответив на входящий звонок
3. Выберите подходящий способ оплаты
4. Получите товар удобным способом

Как купить муку оптом?

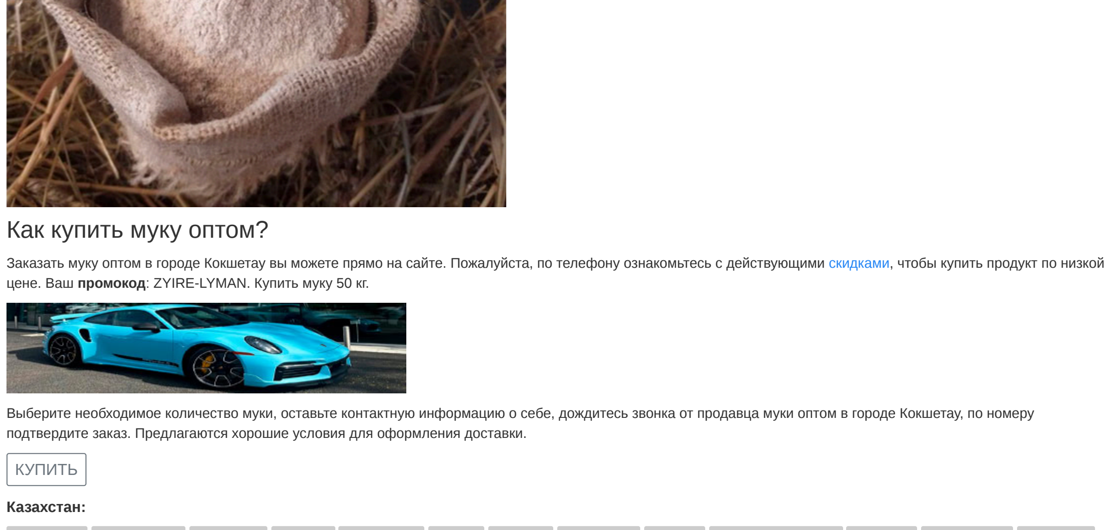
Заказать муку оптом в городе Кокшетау вы можете прямо на сайте. Пожалуйста, по телефону ознакомьтесь с действующими скидками, чтобы купить продукт по низкой цене. Ваш **промокод**: ZYIRE-LYMAN. Купить муку 50 кг.

Выберите необходимое количество муки, оставьте контактную информацию о себе, дождитесь звонка от продавца муки оптом в городе Кокшетау, по номеру подтвердите заказ. Предлагаются хорошие условия для оформления доставки.

КУПИТЬ

Казахстан:

Алма-Ата | Нур-Султан | Шымкент | Актобе | Караганда | Тараз | Атырау | Павлодар | Семей | Усть-Каменогорск | Уральск | Кызылорда | Костанай | Петропавловск | Актау | Темиртау | Туркестан | Кокшетау | Талдыкорган | Экибастуз | Рудный | Жанаозен | Жезказган | Балхаш | Косшы | Кентау | Каскелен | Сатпаев | Кульсары | Риддер



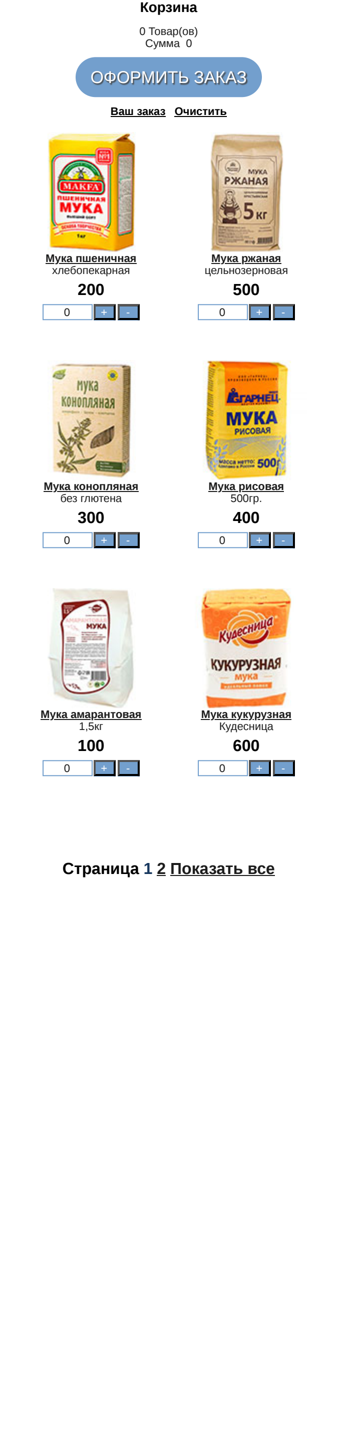


Корзина

0 Товар(ов)
Сумма 0

ОФОРМИТЬ ЗАКАЗ

Ваш заказ Очистить



Мука пшеничная хлебопекарная — 200

Мука ржаная цельнозерновая — 500

Мука конопляная без глютена — 300

Мука рисовая 500гр. — 400

Мука амарантовая 1,5кг — 100

Мука кукурузная Кудесница — 600

Страница 1 2 Показать все



Юмор:
Пятница.21:00 Грустная, слабая и беззащитная баба зашла в бар…00:00 Весёлая, сильная и независимая женщина с мужиком под мышкой вышла из бара!

Comments

New Comment

Email Address

Name

I am human

Submit